



# Zimt-Schoko-Mousse mit beschwipsten Birnensalat



Zeit gesamt  
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit  
👉 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Eier	2 St.
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	90 g
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
brauner Rum	2 EL
Honig	2 TL
Birnen	600 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Schokolade fein hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Sahne steif schlagen. In einer Schüssel Eigelb, gesiebten Puderzucker und Zimt dickcremig und hell aufschlagen. Schokolade langsam zufügen und gut unterschlagen. Die Hälfte der Sahne unterschlagen. Erst übrige Sahne, dann Eischnee locker mit einem Schneebesen unterheben. Mousse in Portionsgläsern oder -schalen füllen und zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Rum, Honig und Zitronensaft abschmecken. Birnen waschen, vierteln, entkernen und quer in Scheibchen schneiden. In die Schüssel geben und mit dem Dressing mischen. Beschwipsten Birnensalat zu der Zimt-Schoko-Mousse servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	529 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	24 g